

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian di Indonesia merupakan sektor yang mempunyai posisi yang strategis. Sebab, sebagian lahan di Indonesia dimanfaatkan sebagai lahan pertanian. Hal ini disebabkan produk hasil dari sektor pertanian mampu bersaing dalam perekonomian global, menciptakan lapangan pekerjaan, serta mampu meningkatkan pendapatan masyarakat luas. Salah satu tanaman lokal yang dapat dijadikan sebagai produk olahan lokal adalah Sukun. Sukun merupakan tanaman lokal yang penyebarannya sangat luas dan merata di daerah yang beriklim tropis, termasuk Indonesia (Taylor & Tuia. 2007). Buah sukun (tak berbiji) merupakan bahan pangan penting sumber karbohidrat di pelbagai kepulauan di daerah tropik, terutama di Pasifik dan Asia Tenggara. Sukun dapat dimasak utuh atau dipotong-potong terlebih dulu: direbus, digoreng, disangrai atau dibakar. Buah yang telah dimasak dapat diiris-iris dan dikeringkan di bawah matahari atau dalam tungku, sehingga awet dan dapat disimpan lama.

Buah sukun menjadi komoditas yang cukup penting karena produktivitasnya yang tinggi. Meskipun demikian, pemanfaatan buah sukun masih terbatas karena masalah penyimpanan yang sulit dalam bentuk buah segar. Oleh karena itu, salah satu upaya yang dilakukan adalah mengolahnya dalam bentuk tepung. Buah sukun yang ditepungkan memiliki nilai zat gizi yang relatif tetap dan pemanfaatannya tidak terkendala waktu. Pemanfaatan tepung berbahan dasar sukun diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif olahan pangan berbahan dasar lokal yang bernilai gizi baik. Penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan tepung sukun (*Artocarpus altilis* sp.) sebagai salah satu

alternatif makanan bergizi (Dewanti Putri Pratiwi *et.al.* 2012).

Buah sukun sebagai salah satu buah dengan kandungan karbohidrat tinggi, memiliki banyak kelebihan, diantaranya adalah kandungan fosfor yang tinggi dibandingkan dengan zat gizi lainnya. Kandungan fosfor yang tinggi dapat menjadi buah alternatif untuk meningkatkan gizi masyarakat karena fosfor memiliki peranan penting dalam pembentukan komponen sel yang esensial, berperan dalam pelepasan energi, karbohidrat dan lemak serta mempertahankan keseimbangan cairan tubuh. Sedangkan kekurangan dari buah sukun sendiri adalah buah sukun mudah busuk setelah dipetik jadi cara menanggulangnya adalah dibuat tepung sukun. Karena setelah dijadikan tepung masa simpannya akan semakin panjang dan tahan lama (Wahyu Tri Fatmawati. 2012).

Program penganeekaragaman pangan dari buah sukun dilakukan sebagai salah satu cara untuk memanfaatkan buah sukun yang berlimpah pada musim panen dan mengembangkan produk pangan. Salah satu upaya penganeekaragaman sukun yaitu pembuatan tepung sukun. Latar belakang dari pembuatan tepung sukun antara lain karena sukun mempunyai kandungan karbohidrat tinggi. Tujuan dari pembuatan pembuatan tepung sukun antara lain untuk memperpanjang masa simpan, dapat disubsitusikan ke produk lain yang disukai masyarakat, dan mempunyai kandungan kalsium tinggi sehingga dapat dikonsumsi sebagai salah satu sumber kalsium (Wahyu Tri Fatmawati. 2012).

Dibandingkan dengan beras, buah sukun mengandung mineral dan vitamin lebih lengkap, tetapi nilai kalorinya rendah, sehingga dapat digunakan untuk makanan diet. Tepung sukun tidak mengandung gluten sehingga tepung sukun memiliki indeks glikemik rendah untuk diet rendah kalori dan juga baik untuk penderita autisme.

Proses pengeringan buah sukun menjadi tepung sukun dilakukan dengan menggunakan *oven drying*. Pengeringan dengan metode ini lebih menguntungkan karena, biaya relatif murah dan tidak tergantung dengan perubahan cuaca, sehingga proses pengeringan dapat dilakukan kapan saja. Selain itu, pengeringan dilakukan secara otomatis dengan pengaturan suhu dan waktu pengeringan yang dapat diatur, sehingga hasil penelitian dapat menjadi lebih akurat.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah diatas, perlu adanya pemanfaatan buah sukun menjadi produk yang lebih bernilai tinggi, salah satunya berupa tepung sukun agar. Pemanfaatan buah sukun menjadi tepung sukun ini dilakukan agar buah sukun yang biasanya dikonsumsi secara umum seperti digoreng, direbus, atau dikonsumsi secara utuh dapat digunakan sebagai bahan pembuat aneka makanan ringan atau jajanan seperti cookie, muffin, atau puding dari bahan baku tepung sukun.

Pada penelitian ini, pembuatan tepung sukun menggunakan metode pengeringan dengan menggunakan beberapa variabel suhu dan lama waktu pengeringan, sehingga tepung sukun yang dihasilkan menjadi lebih berkualitas dengan mengetahui pengaruh kadar air, kadar abu, rendemen, serta uji organoleptik.